

Christmas Dinner B

レストラン ル・クール神戸 クリスマスディナー B

12月22日(土)～12月25日(火)

アミューズ ブーシュ

Amuse-Bouche

かすみ
香住ガニのジュレとフランス産キャビア 柚子の香り

Gelée de crabe et caviar de France parfumé de yuzu

フランス産仔羊のナヴァラン

Navarin d'agneau de France

イトヨリと冬野菜 菊菜のブイヨン

Itoyori grillé et légumes d'hiver, bouillon de feuilles de chrysanthème

オマール・ブルーのポワレ 雲丹香るソース

Homard bleu poêlée sauce à l'oursin

神戸牛とトリュフのトウルト 赤ワインソース

Tourte de bœuf de Kobe aux truffes, sauce au vin rouge

パティシエオリジナルのクリスマスデザート

Dessert "Noël" maison

可愛い小菓子

Mignardises

コーヒー又は 紅茶

Café ou Thé

24,000

ワインペアリング

3種 120ml 4,500

60ml 2,500

4種 120ml 6,000

60ml 3,500

※アレルギーや苦手な食材がある場合はお気軽にお申し付けください。

If you have any allergy in food or you do not eat, please kindly inform us.

※表示価格は「日本円」となり、別途消費税・サービス料10%を申し受けます。

The prices above are in Japanese yen, and 10% service charge and tax will be added to the prices.